



2008

## SANT'ANTIMO ROSSO D.O.C.

*Ein Verschnitt aus Sangiovese und Merlot. Intensive, ins Violette tendierende Farbe, angenehm und intensiv in der Nase, mit fruchtigen Noten roter Beeren, im Geschmack sehr elegant und lang anhaltend, dank der feinen Tannine und dem dezent öligen Reichtum im Ausklang.  
Zeichnet sich durch den Anklang an Obst wie Sauerkirsche, Pflaume und Johannisbeere aus.*

### Produktionsgebiet

Gemeinde Montalcino (Si)

### Rebsorte

70% Sangiovese Grosso, 30% Merlot

### Bodenbeschaffenheit

Durchschnittliche Mischung mit beachtlichem Skelettanteil

### Rebstöcke

4 Weinberge mit Sangiovese Grosso und 1 mit Merlot, die sich voneinander durch Ausrichtung, eingesetzte Clones und Rebuterlagen unterscheiden.

### Ausrichtung

Teils voll der Sonne ausgesetzt, teils auf nordöstlichem Kamm, dort weniger den Risiken warmer und zu trockener Jahre ausgesetzt.

### Höhenlage

350 m üdM

### Lesezeitraum

vom 15. bis 30. September

### Ertrag

Trauben: 50dz/ha, Wein: 35hl/ha

### Lesemethode

Die Lese erfolgt manuell durch erfahrene Erntehelfer, die das Gut und dessen Auswahlkriterien gut kennen. Die fünf Weinberge mit ihren unterschiedlichen Rebuterlagen, Clones und Ausrichtungen, werden in zu verschiedenen Zeiten abgelesen, so dass Gesundheit und Reife aller Trauben gewährleistet ist.

Bei einem ersten Durchgang werden von jedem Weinberg die besten Trauben für eine gesonderte Verarbeitung geerntet. Beim zweiten Durchgang wird das gelesen, was wir "zweite Wahl" nennen, dabei lassen wir aber immer noch die Trauben am Boden, die nicht den Anforderungen entsprechen und Schimmel aufweisen oder von der Sonne zu stark getrocknet wurden.

### Vinifikation

Separat werden 3 erste Wahlen von drei unterschiedlichen Weinbergen, 1 zweite Wahl

und der Merlot verarbeitet, so dass wir insgesamt 5 verschiedene Moste haben.

Nach dem mechanischen Entrappen und leichten Pressen unter Einsatz von Trockeneis werden die kleinen Stahl-Fermentiertanks befüllt und mit Hilfe einer Kühlanlage und des Trockeneises wird die Gärung des Mosts um 36-48 Stunden verzögert, die Gärungstemperatur liegt bei 28° C, die Gärung dauert 15-20 Tage, wobei der Kontakt mit den Schalen bis zu 30 Tagen anhalten kann. Während der Gärung wird umgewälzt, der Tresterhut manuell runtergedrückt und übergepumpt. Erst nach der Trennung des Weins vom Trester erfolgt die Zusammensetzung der verschiedenen ersten Selektionen, so dass Jahr für Jahr das durch Jahrgang und Weinberge ermöglichte beste Produkt erzeugt wird.

### Ausbau

18 Monate in kleinen Fässern (Barriques und Tonneaux) ersten und zweiten Durchgangs.

### Abfülldatum

Juli 2010, mit Filterung durch 10micron

### Mindestausbau in der Flasche

12 Monate

### Hergestellte Menge

2000 Flaschen zu 0.75 l

### Alkoholgehalt

14,00%

### Daten der chemisch-physischen Analyse

Dichte: 0.99406

Gesamtsäure: 5.7 g/l

Alkohol: 14.48 ml/ 100 ml

Schwefeldioxid: 83 mg/l

Trockenextrakt: 33 g/l

Polyphenole insgesamt: 2400 mg/l

Zucker: 1.5 g/l

Naturkorken erster Wahl, per Hand 26x49

### SERVIEREN

Es empfiehlt sich den Wein eine halbe Stunde vor dem Servieren zu entkorken und in einem Decanter atmen zu lassen.